

HOTEL NATIONAL DES  
ARTS ET METIERS

N. 243 RUE SAINT MARTIN  
75003 PARIS - FR

BRUNCH 45 €

Les samedis, dimanches de 12<sup>H</sup> à 15<sup>H</sup>  
Every Saturday, Sunday 12<sup>AM</sup> to 3<sup>PM</sup>

BOISSONS  
DRINKS

ORANGE PRESSÉE & BOISSON CHAUDE

*Jus d'orange frais, café filtre ou thé  
Fresh orange juice, filtered or american coffee or tea*

PAINS & VIENNOISERIES

BEURRE & CONFITURES MAISON

*Proposition sans gluten disponible sur demande  
Bread assortment, viennoiseries, butter & jams - glutenfree on demand*

PLANCHES

CHARCUTERIES ITALIENNES ET LÉGUMES DE SAISON

*Version vegan disponible sur demande  
Italian cold cuts & seasonal vegetables, vegan alternative on request*

SALÉ *Au choix / of your choice*

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

*Gnocchi, tomates, parmesan, mozzarella & basilic  
Gnocchi, tomatoes, parmesan, mozzarella & basil*

FOCACCIA, BRESAOLA, SCAMORZA E PESTO DI BASILICO

*Focaccia toastée, bresaola, scamorza, pesto de basilic & potatoes au romarin  
Toasted focaccia, bresaola, scamorza, basil pesto & rosemary potatoes*

VITELLO TONNATO

*Fines tranches de rôti de veau, crème de thon, anchois & câpres  
Thinly sliced roast veal, tuna & caper cream*

CESAR ALL'ITALIANA E POLLO CROCCANTE

*Pousses de saison, poulet croustillant, parmesan & crème d'anchois  
Seasonal salad, crispy chicken, parmesan & anchovies vinaigrette*

UOVO ALLA BENEDICT

*Ceuf façon Benedict, crème de parmesan, au saumon fumé ou pancetta grillée  
Eggs Benedict style, parmesan cream, with smoked salmon or grilled pancetta*

SUCRÉ *Au choix / of your choice*

CHEESECAKE CARAMELLO, NOCI PECAN E FAVA TONKA

*Cheesecake caramel, noix de pécan & fève tonka  
Caramel, pecan and tonka cheesecake*

TIRAMISÙ

*Tiramisu  
Tiramisu*

PANNA COTTA, MORE E MIRTILLI

*Panna cotta vanille, mûres & myrtilles  
Vanilla panna cotta, blackberries and blueberries*

GRANOLA BOWL

*Fromage blanc, granola bio, fruits frais, sirop d'agave  
Fromage blanc, organic granola, fresh fruits & agave syrup*

BRUNCH ENFANT 20 €  
KIDS BRUNCH

GNOCCHI AL POMODORO E BASILICO

*ou*

POLLO CROCCANTE E PATATE AL ROSMARINO

*Poulet croustillant & potatoes au romarin  
Crispy chicken & rosemary potatoes*

GELATO

*Deux boules de glace  
Two scoops of ice cream*

À LA CARTE

LATTE

CHAI, MATCHA, GOLDEN

8 €

APERITIVI

BELLINI *Nectar de pêche et prosecco / peach nectar & prosecco*

15 €

MIMOSA *Prosecco, jus d'orange / prosecco & orange juice*

13 €

SPRITZ *Aperol, prosecco, soda, orange / aperol, prosecco, soda & orange*

13 €

ANTIPASTI

BARBA DI FRATE, FINOCCHI, LIMONE E MENTA

*Salade d'agretti, fenouil, citron & menthe  
Agretti and fennel salad, lemon and mint*

15 €

VITELLO TONNATO

*Fines tranches de rôti de veau, crème de thon, anchois & câpres  
Thinly sliced roast veal, tuna & caper cream*

20 €

ORATA CRUDA, BURRATA E BOTTARGA DI MUGGINE

*Emincé de dorade crue, burrata di bufala & poutargue de mullet  
Raw sea bream, burrata di bufala & mullet roe*

20 €

BRESAOLA DELLA VALTELLINA

*Fines tranches de bresaola de Lombardie, roquette & parmesan  
Thinly sliced Lombardy bresaola, arugula & parmesan*

16 €

TORTA DI POMODORI CONFIT E CREMA CACIO E PEPE

*Tatin de tomates confites & crème cacio e pepe  
Sundried tomatoes tatin & cacio e pepe cream*

18 €

MOZZARELLA DI BUFALA

*Magnifique mozzarella de 500gr à partager  
Splendid 500gr mozzarella to share*

37 €

PIATTI

SCIALATIELLI CACIO E PEPE

*Scialatielli, crème de fromage de brebis & poivre noir  
Scialatielli with goat cheese & black pepper cream*

25 €

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

*Spaghetti, palourdes & persillade  
Spaghetti, clams & parsley sauce*

29 €

BRANZINO E MELANZANE ALLA SCAPECE

*Filet de bar, pesto de persil et citron & aubergines à l'escabeche  
Sea bass filet, lemon-parsley pesto & marinated eggplant*

29 €

"LA" MILANESE, PURÉ O INSALATA DI RUCOLA (POUR 1 OU 2) 38€-75€

*"Vraie" milanaise, purée de pommes de terre ou salade de roquette au choix  
"True" Milanese-style escalope, potato purée or arugula salad*

DOLCI

PAVLOVA, FRAGOLE E LAMPONI

*Pavlova, fraises & framboises  
Pavlova, strawberries & raspberries*

15 €

TIRAMISÙ

*Tiramisu au café  
Tiramisu*

13 €

IL CIOCCOLATO

*Crèmeux chocolat, glace chocolat, tuiles & crumble cacao  
Chocolate cream, chocolate ice cream & cacao crumble*

14 €

SGROPPINO AL LIMONE

*Crème glacée au citron fouettée au prosecco & à la vodka  
Lemon ice cream blended with prosecco & vodka*

12 €

GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA

*Glaces gianduja, fior di latte, pistache de Bronte, noisette & sorbet du jour  
Gianduja, fior di latte, Bronte pistachio, hazelnut icecreams & chef's sorbet of the day*

10 €

HOTEL NATIONAL DES  
ARTS ET METIERS

N. 243 RUE SAINT MARTIN  
75003 PARIS - FR

BOISSONS  
DRINKS

APERITIVI

**AMERIQ** 14€  
*Q bitter, vermouth rosso, soda, zestes de citron*  
*Q bitter, vermouth rosso, soda, lemon zests*

**NERONE** 14€  
*Cynar, Q vermouth rosso, frizzante, zestes d'orange*  
*Cynar, Q vermouth rosso, frizzante, orange zests*

SIDRO & BIRRE

**CIDRE SMALL BATCH** *Maison Sassy* 33cl - 8€  
**L'AUTENTICA** *Birra Moretti* 33cl - 7€  
**PALE ALE** *Deck & Donohue* 33cl - 9€  
**IPA** *Deck & Donohue* 33cl - 10€

SOFTS & SODAS

**PERRIER** 33cl - 6€  
**COCA-COLA / COCA-COLA ZERO** 33cl - 6€  
**ROSE LEMONADE** *Fentimans* 25cl - 7€  
**GINGER BEER / DRY BITTER TONIC** *Imperdible* 20cl - 6€  
**IL FRIZZANTE** *(Non-alcoholic Spritz)* 18cl - 10€

JUS DETOX

*Jus de fruits et légumes pressés chaque jour (25cl)*  
*Freshly squeezed fruit and vegetable juices (25cl)*  
**CAROTTE, POMME, GINGEMBRE, ORANGE** 25cl - 10€  
*Carrot, apple, ginger, orange*  
**COMCOMBRE, CELERI, POMME** 25cl - 10€  
*Cucumber, celery, apple*

ICED DRINKS MAISON

*Sucre à votre discrétion / Sugar upon request*  
**THÉ GLACÉ, PHILIP'S BLEND, COLLECTION T.** 7€  
*Earl grey darjeeling, assam, ceylan, bergamote*  
*Iced tea - darjeeling earl grey, assam, ceylan & bergamot*  
**INFUSION GLACÉE, N°6 DÉ-TOX, L'INFUSEUR** 7€  
*Pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté et cassis*  
*Herbal iced tea - apple, juniper, hibiscus, nettle, maté & blackcurrant*  
**CITRONNADE MAISON** 8€  
*Citron pressé, fleur d'oranger, menthe et soda*  
*Lemon juice, orange blossom, mint & soda*  
**BLEND SUPERCREMA TRINCI** 7€  
*Café frappé*  
*Iced coffee*  
**ACQUA**  
**EAU MINERALE NATURELLE** 75cl - 8€  
*Thonon ou Chateldon*  
*Thonon (still) or Chateldon (sparkling)*

CAFFETTERIA

*Supplément boisson végétale 1,5€ / Vegetal drink 1.5€ extra*  
**CAFÉ BLEND SUPERCREMA TRINCI** 4€  
**DÉCAFÉINÉ TRINCI** 4€  
*Naturellement décaféiné à l'eau*  
*Natural water decaffeinated*  
**CAPPUCCINO** 6€  
**LATTE** 6€  
**LATTE (CHAI, MATCHA, GOLDEN)** 8€  
**AFFOGATO AL CAFFÈ** 8€  
*Glace fior di latte et espresso*  
*Fior di latte ice cream & espresso*  
**CIOCCOLATA CALDA** 6€

THÉS

**PHILIP'S BLEND COLLECTION T.** 6€  
*Earl grey darjeeling, assam, ceylan, bergamote*  
*Darjeeling earl grey, assam, ceylan & bergamot fruit*  
**GINSENG CITRON COLLECTION T.** 6€  
*Sencha, ginseng, citron aux propriétés tonifiantes*  
*Sencha, ginseng & energising lemon*  
**BALADE À MARRAKECH COLLECTION T.** 6€  
*Thé vert de Chine, menthe nanab*  
*China green tea, peppermint leaves*  
**MISTRAL GAGNANT COLLECTION T.** 6€  
*Thé blanc, pamplemousse, framboise, fleur*  
*White tea, grapefruit, raspberry & flower*  
**SCOTTISH BREAKFAST COLLECTION T.** 6€  
*Mélange de thés corsés à la mode écossaise*  
*Strong tea varieties selection*  
**SENCHA OP FUJI COLLECTION T.** 6€  
*Sencha délicat à la saveur végétale et iodée*  
*Velvet sencha, vegetal flavour & saltiness hint*

INFUSIONS

**N°1 LIGNE L'INFUSEUR** 6€  
*Citronnelle, chicorée, rooibos, ananas, pissenlit, réglisse*  
*Lemongrass, endive, rooibos, pineapple, dandelion & liquorice*  
**N°2 CALME L'INFUSEUR** 6€  
*Fleur d'oranger, verveine, fenouil, bleuet, lavande*  
*Orange blossom, verbena, fennel, cornflower & lavender*  
**N°3 DIGESTIF L'INFUSEUR** 6€  
*Romarin, sauge, thym, menthe, anis, réglisse, basilic*  
*Rosemary, sage, thyme, mint, anise, liquorice & basil*  
**N°4 TONIQUE L'INFUSEUR** 6€  
*Menthe, citron, gingembre, ginseng, maté, cannelle*  
*Mint, lemon, ginger, ginseng, maté & cinnamon*  
**N°5 DÉLICE L'INFUSEUR** 6€  
*Verveine, marjolaine, coquelicot, vigne rouge, framboise*  
*Verbena, marjoram, poppy & red grapevine raspberry*  
**N°6 DÉ-TOX L'INFUSEUR** 6€  
*Pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté, cassis*  
*Apple, juniper, hibiscus, nettle, maté & blackcurrant*  
**INFUSIONE DI ROSMARINO O TIMO** 6€  
*Infusion de thym ou romarin frais*  
*Fresh thyme or rosemary herbal tea*  
**CANARINO** 6€  
*Infusion d'écorces de citron*  
*Lemon zest herbal tea*